



## Benötigte Zutaten

200 g	Sellerie
1	Zwiebel klein
2	Eier
30 g	Walnüsse
30 g	Bergkäse (kann ruhig würzig sein)
1 Prise	Thymian getrocknet
2 EL	Haferflocken
	Salz
1 Prise	Cayennepfeffer
	Öl mit einem kleinen Stück Butter, zum Braten

## Sellerie-Walnuss Puffer

Besonders im Winter ein Hit

### Anleitung

Sellerie schälen und fein raspeln. Zwiebel oder Lauch fein schneiden. Das Gemüse in eine Schüssel geben. Eier, Haferflocken, die gehackten Nüsse und den frischgeriebenen Käse unterrühren. Mit Salz, Thymian und ein wenig Cayennepfeffer würzen.

In einer Pfanne das Öl mit der Butter erhitzen und mit einem Eßlöffel etwas von der Selleriemasse in die Pfanne geben und zu einem Puffer streichen. Diese von beiden Seiten goldbraun backen.

Dazu passt frischer Salat oder ein Dip mit frischer Kresse.



Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten